

Casa Vinicola F.Ili Bettini, Via Nazionale 68, S.Giacomo di Teglio (SO)

I N F E R N O

2009

D.O.C.G.

Valtellina Superiore docg
Inferno 2009

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
Denominazione di origine controllata
e garantita (Docg) Valtellina Superiore

ZONA DI PRODUZIONE
Vigneti Bettini (Comune di Poggiridenti/Tresivio)

VITIGNI
Nebbiolo 100% - Chiavennasca -

RESA HL/HA: 45

COMPOSIZIONE TERRENO
Argilla sabbioso, molto permeabile

DATI ANALITICI
Contenuto alcolico: 13,00 Vol. %
Acidità totale: 5,8 g/l
Zuccheri anteinversione: 2 g/l
Estratto secco: 32 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

VINIFICAZIONE Tradizionale di uve Nebbiolo.
Il mosto rimane sulle bucce per un periodo volutamente prolungato per consentire una maggiore estrazione di colore e profumi. Maturazione di 15 mesi in botte di rovere da 50 hl., 3 mesi (minimo) in bottiglia.

CARATTERISTICHE Colore: rosso rubino
ORGANOLETTICHE Profumo: delicato, di nocciola, sentori di rovere
Sapore: asciutto, caldo, pieno di carattere

GASTRONOMIA Perfetto con carni rosse e formaggi stagionati

RACCOMANDAZIONI Sturare la bottiglia due ore prima della mescita o decantare
GENERALI

BOTTIGLIE PRODOTTE: N. 18.200